



日	こんだてめい	牛乳	ざいりょうめいと体の中でののはたらき			ちょうみりょう	エネルギー たんぱく質	
			あかのなかま おもに体をつくる もとなるたべもの	きいろのなかま おもにエネルギー もとなるたべもの	みどりのなかま おもに体のちようしをとのえる もとなるたべもの			
(木)	むぎごはん	○	《ぎゅうにゅう》	こめ むぎ			615 kcal	
	ちゅうかどんのぐ		ぶたにく うずらたまごC かまぼこ	でんぶん あぶら ごまあ ぶら	たまねぎ にんじん キャベツ たけのこ しいたけ しょうが	しょうゆ さけ ちゅうかあじ がらスープ		
	かぼちゃのてんがら			(こむぎA でんぶん) あぶら	(かぼちゃ)			
	せんぎりたくあんいりナムル			ごまあぶら	せんぎりたくあん きゅうり にんじん	しょうゆ		20 g
(金)	ごはん	○	《ぎゅうにゅう》	こめ			673 kcal	
	さばのごまてりやき		さば	ごま オリーブあぶら さと う	しょうが	しょうゆ さけ		
	うのはないため きょうとりょうり		ぶたにく おから	さとう あぶら	はくさい にんじん たまねぎ ごぼう しいたけ ねぎ	しょうゆ みりん		
	だいこんのみそしる		あぶらあげ ワカメ みそ	だいこん たまねぎ えのき	にぼし	28.9 g		
(月)	むぎごはん	○	《ぎゅうにゅう》	こめ むぎ			616 kcal	
	ハンバーグの パーペキューソースかけ ゆでやさしい 1しよくマヨネーズ		(ぶたにく とりにく)	(パンこA)さとう あぶら	(たまねぎ)しょうが にんにく りんご	さけ しょうゆ		
	たまごとコーンのスープ		たまごC	でんぶん ごまあぶら	にんじん たまねぎ チンゲンサイ コーン クリームコーン	とりがら しょうゆ しお こしょう ちゅうかあじ		24.5 g
(火)	ごはん ハッピーにんじん	○	《ぎゅうにゅう》	こめ			630 kcal	
	エビチリ		(エビD)	(こむぎA でんぶん)あ ぶら	パセリ	ケチャップ エビチリソース		
	パンパンジーサラダ		ささみ (たまごC)	ごま (こむぎA)ごまドレッシング グCパンパンジードレッシング	もやし きゅうり にんじん			
	はるさめのちゅうかスープ		ぶたにく	はるさめ ごまあぶら	たまねぎ にんじん プナピー ほうれんそう	しょうゆ ちゅうかあじ しお こしょう とりがら		22.6 g
(水)	ごはん	○	《ぎゅうにゅう》	こめ			629 kcal	
	ぶたにくのしょうがいため		ぶたにく	さとう でんぶん あぶら	たまねぎ にんにく しょうが	チャツネ さけ みりん しょうゆ		
	くきわかめのきんぴら		さつまあげ くきわかめ	こんにやく さとう あぶら	ごぼう にんじん	しょうゆ みりん		
	たまねぎとこまつなの みそしる		みそ とうふ	じゃがいも	たまねぎ こまつな しめじ	にぼし		25.8 g
19	~そつぎょうしき~ きゅうしょくはありません。							
(月)	クロワッサン	○	《ぎゅうにゅう》(たまごC)	(こむぎA マーガリンD さとう)			646 kcal	
	ホキごまフライ		(ホキ)	あぶら(パンこAこむぎA でんぶん ごま ごまあぶら)				
	スパゲティミートソース		あいびきにク チーズD	スパゲティA あぶら	たまねぎ にんじん トマト にんにく	ケチャップ しお こしょ う コンソメ ワイン		
	はるキャベツのクリーム スープ		とりにく まめペースト なまクリームD ぎゅうにゅう D	じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー	ホワイトルー しお こしょう		26 g

【加工食品に含まれるアレルギー物質となる特定原材料の使用状況】 *該当食品の右横に表示
A:小麦 B:そば C:卵 D:乳・乳製品 E:落花生 F:えび、かに

※調味料及びコンタミ等に由来するものについてはこれまで通り表示していませんので、食物アレルギー等で詳しい資料が必要な方は学校へお申し出ください。

※コンタミとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにも関わらず特定の原材料などが、製造過程の中で混入してしまう可能性があることです。
★しらす干しは、カニ、エビ、イカ等が混ざる漁法で採取されていますので混入の可能性があります。

わたしの食べたものが、わたしの体をつくりまします!

元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!
元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!	元気にします! 元気にします! 元気にします!

1年間ありがとうございました!

今年度の給食は3月23日(月)で終了します。食育、そして学校給食の取組に深いご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございました。新年度も給食センター職員一同、力を合わせて子どもたちの健康と夢を育む安全でおいしい給食づくり、そして食育に力を注いでいきます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、新年度の給食は4月7日(火)からとなります。